BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

FORNO PER PIZZA 1100 WATT

MANUALE DI ISTRUZIONI

AVVERTENZE GENERALI

- LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.
- Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
- Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente elettrica.
- Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
- Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.
- In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere in funzione l'apparecchio; farlo controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzata.
- Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
- Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE D'USO

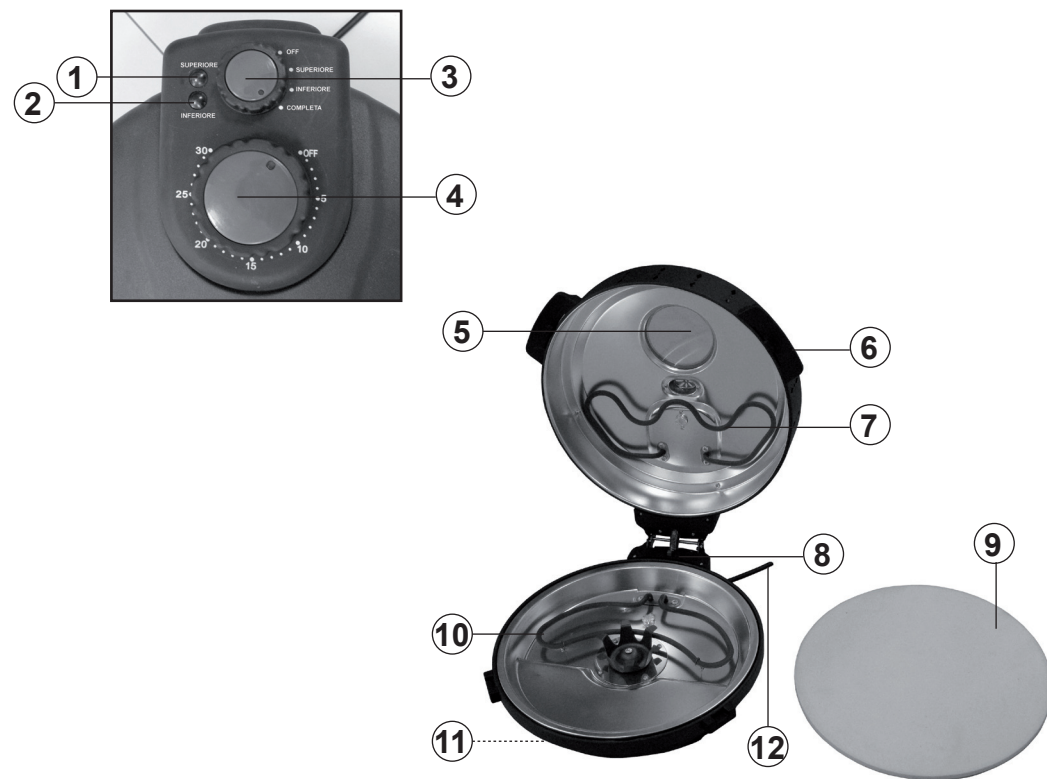
Il forno deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che il forno sia usato da bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
Non toccare le superfici calde; per una maggiore protezione usare sempre presine o guanti da forno.
Non toccare il forno con mani e/o piedi bagnati.
Non tirare mai il cavo, o il forno stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.
Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o in prossimità di superfici calde.
Non lasciare il forno esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, ecc.
Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Non utilizzare il forno in prossimità di tendaggi o altri materiali facilmente infiammabili.
Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici perchè possono provocare incendi.
Non appoggiare oggetti sul forno quando è in funzione. Se il forno viene coperto o entra in contatto con altri materiali infiammabili (incluse tende, stoffe e simili) durante il suo funzionamento, si possono sviluppare fiamme.
Non introdurre nel forno materiali come cartone, plastica, carta o simili perché infiammabili.
Non conservare all'interno del forno spento nessun tipo di materiale.
Posizionare il forno in modo tale da agevolarne l'apertura del coperchio verso destra oppure verso sinistra. Non aprire frontalmente, il vapore è molto caldo.
Per uso domestico.
Disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica quando il forno non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
Il forno è spento solo quando la spina è scollegata dalla presa di corrente elettrica.
Prima del primo utilizzo lasciare il forno acceso, con la pietra refrattaria all'interno, per circa 15 minuti per eliminare eventuali residui di lavorazione. Una volta raffreddato il forno procedere alla pulizia della pietra con un panno umido per eliminare eventuali residui di

! ATTENZIONE !

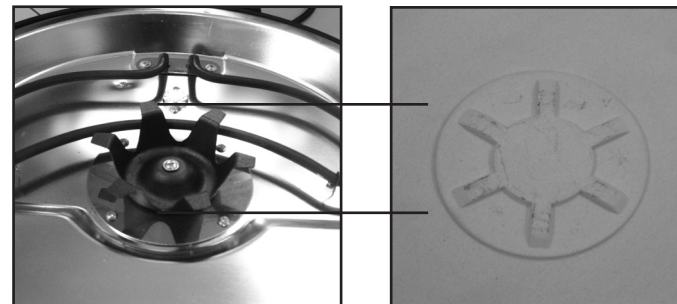
Non tagliare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria.
Fare molta attenzione alla pietra refrattaria, quando è calda può causare scottature e/o bruciature; utilizzare sempre dei guanti da forno o delle presine.
Non rimuovere la pietra refrattaria con la pizza sopra; utilizzare (per rimuovere la pizza) una spatola.
Evitare forti urti o di far cadere la pietra refrattaria.
Non raschiare o grattare la pietra refrattaria.
Non immergere la pietra refrattaria nell'acqua e non collocarla su superfici molto fredde.
Non utilizzare la pietra refrattaria per cuocere dei cibi ponendola direttamente su una superficie calda o sulla griglia. La pietra refrattaria è stata concepita per essere utilizzata esclusivamente con il forno.
Prima di pulire la pietra refrattaria lasciarla raffreddare, fino a temperatura ambiente.
Evitare repentini sbalzi della temperatura; la pietra refrattaria si può rompere o spezzare in caso di improvviso abbassamento o innalzamento della temperatura.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E’ un forno elettrico speciale per pizza realizzato con un piano di cottura in pietra refrattaria che sfrutta la sua caratteristica principale, che è quella di cedere calore uniformemente, assorbendo l’umidità della pasta in cottura.
Il forno può essere usato per restituire fragranza e sapore alle paste già preparate, surgelate e preconfezionate.
Il forno cuoce in 4-5 minuti circa qualsiasi tipo di pizza, calzone, ecc. utilizzando la pasta fatta in casa od acquistata dal fornaio. E’ possibile utilizzare qualunque tipo di pizza già pronta (precotta, surgelata, ecc.), l’uso del forno pizza riduce notevolmente i tempi di cottura indicati sulle confezioni dei prodotti.
Non fa fumo né cattivi odori.

1. Luce luminosa resistenza superiore
2. Luce luminosa resistenza inferiore
3. Selettore elementi riscaldanti/ resistenze
4. Timer
5. Finestra di controllo della cottura
6. Maniglie di apertura
7. Elemento riscaldante/resistenza superiore
8. Pulsante di sicurezza
9. Pietra refrattaria per cuocere la pizza
10. Elemento riscaldante/resistenza inferiore
11. Piedini antiscivolo
12. Cavo di alimentazione

ISTRUZIONI PER L’USO

PRIMO UTILIZZO

Togliere il forno dall’imballo e posizionarlo su una superficie solida e piana.
Assicurarsi che non siano presenti imballi all’interno del forno. Controllare l’integrità del forno e della pietra refrattaria.
Assicurarsi che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell’etichetta dati tecnici e che l’impianto sia compatibile con la potenza del forno.
Pulire il forno con un panno morbido inumidito con acqua calda.
Con il forno staccato dalla corrente elettrica, inserire la pietra refrattaria (9) nella posizione corretta in modo che si incastri dentro il forno - far combaciare le scanalature poste sulla base della pietra refrattaria con le scanalature poste al centro della base del forno, vicino all’elemento riscaldante/resistenza inferiore (10).

Si consiglia di fare ruotare leggermente la pietra refrattaria in senso orario e antiorario per assicurarsi della sua completa stabilità.
Non far funzionare il forno senza la pietra refrattaria.
Assicurarsi che il selettore degli elementi riscaldanti/resistenze (3) e il timer (4) siano posizionati su OFF.
Collegare la spina del cavo di alimentazione (12) alla corrente elettrica.
Per eliminare eventuali residui di lavorazione e gli odori dell’imballaggio, posizionare il selettore degli elementi riscaldanti/resistenze (3) su COMPLETA (le luci luminose (1 e 2) si accendono) e il timer (4) su 15 minuti. Lasciare funzionare il forno per 15 minuti.
<u>Si consiglia di ruotare il timer (2) oltre il tempo da impostare e successivamente riportarlo indietro fino al tempo da impostare/desiderato.</u>
Il forno non funziona se non viene impostato un tempo di cottura con il timer (2).
Una volta raffreddato il forno procedere alla pulizia della pietra con un panno umido per eliminare eventuali residui di polvere.

FUNZIONAMENTO

Assicurarsi che il selettore degli elementi riscaldanti/resistenze (3) e il timer (4) sia posizionati su OFF prima di collegare il cavo di alimentazione (12) alla corrente elettrica.
Posizionare il forno su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
Verificare che la pietra refrattaria (9) sia posizionata correttamente.

Far riscaldare la pietra refrattaria, posizionando il selettore degli elementi riscaldanti/resistenza (3) su COMPLETA e il timer (4) su 10 minuti. Le luci luminose (1 e 2) si accendono.

Le luci luminose (1 e 2) si spengono automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata o allo scadere del tempo impostato.

N.B.: se durante il funzionamento del forno, si apre il coperchio, la pietra refrattaria (9) smette di girare; questo grazie al pulsante di sicurezza (8).

Prima di appoggiare qualunque tipo di pizza (fatta in casa, del fornaio, surgelata, ecc.) sulla pietra refrattaria (9) che, dopo 10 minuti di preriscaldamento risulta essere bene calda, fare molta attenzione a non scottarsi.
Nel caso di pizze surgelate, rimuovere tutti gli imballi prima di posizionare la pizza sulla pietra refrattaria (9).

Infornata la pizza, chiudere il coperchio.
Posizionare il timer (4) sul tempo di cottura e selezionare, attraverso il selettore degli elementi riscaldanti (3), il riscaldamento della resistenza superiore, inferiore o completa (quindi sia superiore che inferiore).

Resistenza superiore (corrisponde a 80°C) temperatura ideale per mantenere calda la pizza già cotta
Resistenza inferiore (corrisponde a 150°C) temperatura ideale per riscaldare la pizza
Completa (resistenza superiore ed inferiore) (corrisponde a 250°C) temperatura ideale per riscaldare la pizza molto farcita

Pizza o pane	Tempo di cottura indicativo
Bruschette	4-5 minuti
Pizza surgelata (crosta media	5-7 minuti
Pizza surgelata con abbondante condimento (crosta media)	8-10 minuti
Pizza con pasta fatta in casa	10-12 minuti
Pizza con pasta fresca	10-12 minuti

I tempi di cottura sono indicativi.

Nel caso di utilizzo di pizza già pronta surgelata, si consiglia di tirarla fuori dal freezer e di lasciarla a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti prima di procedere alla cottura.
Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sulla pietra refrattaria, ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra refrattaria.

In alcuni casi, la pizza può crescere molto, tanto da raggiungere l'elemento riscaldante/resistenza superiore (7) bruciandosi. Monitorare sempre, attraverso la finestra di controllo (5) la cottura della pizza specialmente nel caso di pizze contenenti farine auto lievitanti.

Non trasportare la pizza tramite la pietra refrattaria (9); lasciare la pietra refrattaria sempre al suo posto. Toglierla solo a forno spento e quando si è raffreddata per procedere alla sua pulizia.
Rimuovere la pizza con una spatola non metallica, non tagliare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria, si potrebbe rovinare.
Il forno può essere utilizzato per la cottura di altri cibi (come carne, pesce, verdure, ecc.). In tal caso, cuocendo sulla pietra refrattaria, è assolutamente necessario usare gli appositi contenitori da forno, in carta di alluminio, facilmente reperibili presso qualsiasi negozio e/o supermercato.

Terminata la cottura, verificare che il selettore degli elementi riscaldanti (3) e il timer (4) sia posizionati su OFF.
Scollegare la spina dalla presa di corrente elettrica.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO
Prima di iniziare la pulizia del forno staccare la spina dalla presa di corrente elettrica e attendere che il forno si raffreddi.
Non usare detersivi e non versare sulla pietra refrattaria, ancora calda, acqua fredda per evitare la rottura.
Non immergere il forno in acqua.
Pulire la parte esterna del forno con una spugnetta umida.

Il forno non richiede alcun tipo di manutenzione.

La pietra refrattaria (9) non deve mai essere lavata; è sufficiente pulirla con un panno umido, oppure con una spatola per eliminare gli eventuali residui che possono rimanere.
E' normale che, con l'uso, la pietra refrattaria diventi scura; è una caratteristica della pietra naturale.
Il forno non richiede alcun tipo di manutenzione.

DATI TECNICI
Superficie riscaldante in pietra refrattaria
Piano di cottura girevole
Diametro piatto di cottura 30 cm
Elementi riscaldanti superiori e inferiori
Selettore elementi riscaldanti
Timer
Spia luminosa
Temperatura massima 250°C
Potenza 1100 watt
Alimentazione: 230V ~ 50Hz

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE
Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.
Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

QUALCHE RICETTA

Pasta base per pizza
Ingredienti:
farina di grano duro 00 500 g
lievito di birra fresco 15 g
sale 10 g circa
zucchero 5 g
acqua tiepida 300 ml

Preparare la farina a montagnola sulla tavola, praticare un incavo al centro e mettere il sale e lo zucchero. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della montagnola di farina ed impastare. All'inizio la pasta sarà molle e appiccicosa, diventerà più soda ed elastica mano a mano che verrà lavorata. Sbattere più volte l'impasto sulla tavola, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio ed omogeneo.
Dopo averla lavorata, la pasta si stacca facilmente dalle mani e dalla tavola; formare una palla.
Praticare un taglio a croce sulla calotta e metterla a lievitare in un angolo tiepido, coperta da un canovaccio. Lasciare riposare per circa 2 ore, tempo necessario per la lievitazione.
Dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuti e usata subito, oppure surgelata.

Pizza margherita
Ingredienti per 4 persone:
pasta per pizza 400 g
pelati 500 g
mozzarella da pizza 200 g
olio q.b
sale

Scolare e spezzettare i pelati; tagliare la mozzarella a fettine.
Stendere la pasta per pizza in modo regolare. Distribuire i pelati in modo da lasciare un bordo di circa 3 cm tutt'intorno. Salare, condire con un filo d'olio e infornare. Dopo 2/3 minuti di cottura aggiungere la mozzarella, ancora un filo di olio e continuare la cottura per altri 2 minuti circa.

Pizza quattro stagioni
Ingredienti per 4 persone:
pasta per pizza 500 g
pomodori 2 scatole
mozzarella 200 g
prosciutto cotto 50 g
carciofini e funghetti sott'olio q.b.
origano
sale

Scolare bene i pelati e spezzettarli con la forchetta. Tagliare la mozzarella a fettine. Tagliare a metà i carciofini e i funghetti. Tirare bene la pasta, ricoprirla con i pelati e i pezzetti di mozzarella, salare. Dividere idealmente in quattro e guarnirla su un quarto con l'origano, su un quarto con il prosciutto, su un quarto con i carciofini ed infine sull'ultimo quarto con i funghetti. Condire con olio di oliva e infornare. Dopo 4/5 minuti sfornare e servire.

Pizza "romana"
Ingredienti per 4 persone:
pasta per pizza 400 g
pomodori pelati 2 scatole
mozzarella 200 g
acciughe 4 filetti
capperi
sale

Sgocciolare e sminuzzare i pelati, lavare bene i capperi e le acciughe. Tagliare i filetti di acciughe a pezzetti e la mozzarella a fettine. Tirare la pasta sottile, disporvi il pomodoro, salare pochissimo, aggiungere i capperi e i pezzetti di acciuga, un filo d'olio e infornare. Aggiungere la mozzarella dopo 2/3 minuti e continuar la cottura per altri 2 minuti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)
1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que roporcionan información importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparato, comprobar que el voltaje indicado en la placa de aracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparato puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el horno.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, tenendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7 No utilizar el aparato si hubiera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia Beper autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
9. Este aparato se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. Beper no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por Beper y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomenda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. No toquen las superficies calientes. Utilizar siempre pinzas o empuñaduras.
22. Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm.de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulaciòn del aire.
23. No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metalicas. Podrian ocurrir incendios o choques electricos.
24. La pizza, el pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o materiales combustibles.
25. No apoyen objetos sobre el horno cuado este en funciòn.Si el horno esta cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrian desarollarse llamas.
26. No introduzcan materiales como, carton, plastico, papel o otros similares ya que son inflamables.
27. No guarden a l'interior del horno apagado ningun tipo de material salvo los accesorios recomandados por el fabricante.
28. El aparato esta apagado sólo despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.
29. ¡Atención! Colocar el horno para pizzas de manera que facilite la apertura de la tapa hacia la derecha o la izquierda. ¡ No abrir frontalmente, el vapor es muy caliente! Abrir la tapa del horno para pizzas de la misma forma y con la misma atención con la que se abre la tapa de una olla cuando está en el fuego.
30. Utilicen siempre empu'aduras resistentes al calor cuando se introudzcan o se removen objtos en el horno caliente.
31. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
32. Conservar estas instrucciones.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA
Es un horno eléctrico ideal para pizza, fabricado con una superficie de cocción de pura “piedra refractaria” aprovechando al máximo la característica mas importante que consiste en la distribución uniforme del calor.
Durante la cocción el aparato absorbe la humedad de la masa y permite cocinar la pizza, fragrante y crujenta con la misma piedra del horno de leña utilizado en las mejores pizzerias.
Ideal para la cocción de gustosas masas preparadas, congeladas o prelistas.
– Cocina en 4/5 minutos cualquier tipo de pizza, etc. utilizando masas compradas o preparadas personalmente. Se pueden emplear otros tipos de masas o pizzas preparadas (congeladas, cocinadas anteriormente, etc.). Con estos elimentos el uso de este horno reduce esencialmente el tiempo de cocción indicado en el envase de los productos.
FUNCIONAMIENTO
1) Una vez que se conecta el enchufe al tomacorriente, encender el horno, colocando la perilla graduada en la posición 2-1/2 aproximadamente.
2) Luego de 10 minutos de precalientamiento con el horno cerrado, el aparato habrá alcanzado la temperatura justa para comenzar a cocinar las pizzas.
3) Antes de apoyar cualquíer tipo de pizza (masa hecha en casa, masade panaderìa pizzas ya listas, masa congelada, pizzas ya condimentadas y congeladas, etc.), asegurarse que luego del calientamiento, la superficie de cocción refractaría esté bien caliente. Verificar que la luz indicadora esté encendida.
Es importante que la pizza se cocine siempre con la luz indicadora encendida, ya que solo da esta manera entran en funcionamiento las dos resistencias, que mantienen homogéneo el calor necesario para la perfecta cocción de las pizzas.
En caso que luego del precalientamiento se apague la luz indicadora, tener la pracaucción de abrir la tapa del horno durante un par de minutos, hasta que la luz indicadora se vuelva a encender.
4) Una vez que las pizzas están en el horno, bajar la tapa y controlar que la perilla graduada se encuentre en la posición 2-1/2.
Cada 4/5 minutos se obtendran pizzas fragrantes y apetitosas, tann buenas como las compradas en las melores pizzerias.
5) Entre una cocción y otra se aconseja dejar abierta un par de minutos la tapa del horno en forma tal que la luz indicadora se mantenga encendida al introducir las otras pizzas. Esto permite que las dos resistencias permanezcan ancendidas durante la cocción (la resistencia superior se observa de color rojo).
6) Emplear las paletas en dotación para el transporte de las pizzas a la superficie de cocción en piedra refractaria; las mismas resultaran muy utiles, sobre todo si antes de usarlas se las espolvorea con un poco de harina.
7) Recordarse de ritirar las paletas después de apoyar la pizza.
8) Cuando se usan Pizzas ya listas consgeladas, èretirarlas del refrigerador 10/15 minutos antes, manteniéendolas a temperatura ambiente antes de proceder a las operaciones de cocción ya mencionadas.
9) IMPORTANTE:
no permitir que parte de los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, etc.) calga sobre la superficie de cocción en piedra refractaria, ya que el liquido de los mismos seria absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.
10) También es muy importante ricordar que la caracteristica fundamental de la superficie de cocción de este aparato està constituida por su piedra refractaria natural, estudiada minuciosamente por la firma Beper lider del sector, ya que dicha piedra almacena gradualmente el calor, cédiendolo en forma uniforme y absorbiendo la humedad de la pasta. Sólo de esta manera, en contacto directo con la piedra refractaria, es posible cocinar pizzas en 4/5 minutos, manteniendo inalterados los valores nutritivos delas mismas.
11) Este aparato permite también la cocción al horno de varios tipos de alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.). En este caso, emplear los contenedores para horno en páper de aluminio,disponibles en negocios y supermercados. De esta manera se obtiene una cocción al horno auténtica, que conserva intactas todas las caracteristicas de los alimentos frescos.
INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS PARA HORNOS DE PIZZA DOTADOS DE MINUTERO(ART. 106 E 101/ML + TIMER)
1) En estos hornos de pizza existe la posibilidad de medir el tiempo de cocción y avisar al usuario, a través de un minutero mecánico, que tal periodo a transcurrido.
2) Después de poner la pizza sobre el plano de cocción y haber cerrado la tapa superio proceder como sigue:
a) Girar en dirección horaria el mando de regulación llevándolo al tiempo de cocción deseado.
b) Transcurrido el tiempo seleccionado se advertirá un pitido del timer.
c) Normalmente después de 5 minutos la pizza deberá estar hecha pero es dudoso se debe precisar que, el tiempo de cocción es por fuerza indicativo por que depende de múltiples parámetros tales como: Espesor de la pasta, grado de humedad del condimento, estado de congelación de la pasta (para pizzas congeladas) ..etc. Se ruega por lo tanto verificar el estado de la cocción y ajustar la duración en función de las exigencias especificas.
ADVERTENCIA IMPORTANTE
El timer que lleva Es de tipo mecánico y no influye sobre el comportamiento eléctrico del producto.
Por lo tanto, al terminar el periodo seleccionado, el horno continuará calentando normalmente. Esto significa que:
EL TIMER NO APAGA y no enciende EL HORNO!!
Es importante entonces seguir vigilando el aparato aunque haya transcurrido el tiempo establecido.
El único modo para interrumpir el funcionamiento del aparato Es el de desenchufar de la toma de corriente después de haber llevado a la posición “0” el mando de regulación del termostato.
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
Relizar la limpieza con homo ya frío y luego de haber desconectado el enchufe del aparato. Para la parte exterior utilizar una esponja con agua. La superficie de cocción no debe lavarse; es suficiente pasar un paño humedo o bien una espatula o la haja de un cuchillo, en forma tal de eliminar los eventuales residuos.
NO NECESITA NINGUN OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO
Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca; ésta es una caracteristica de la piedra natural.
ADVERTENCIAS
- Antes de su limpieza controlar que el aparato esté desconectado de la toma de corriente.
- Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fria para no provocar un shock thérmico que podria romper el aparato.
- Para no arruinar la instalación eléctrica no sumergir el aparato en agua.
- No tocar la superficie de cocción cuando el aparato esté funcionando o muy caliente.
- Al encender el homo controlar que las espatulas de madera no se encuentren arriba de la superficie de cocción.

Pizza Margherita
Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de 250 grs cada una de tomate / 200 grs de mozzarella para pizza / aceite de oliva / sal.
Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebadanas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centimetros alrededor de la masa. Agregar
sal, un chorrito de aceite y poner en el horno sirviéndose de las espàtulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.